

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan selama proses produksi Sambal Tuna Asap dengan merek "Ning Niniek" di UD. Persada Utama Mandiri, Kota Surabaya, Jawa Timur adalah sebagai berikut:

1. Proses pengolahan Sambal Tuna Asap Merek "Ning Niniek" terdiri dari tahap persiapan bahan baku, persiapan bumbu, produksi, dan pengemasan
2. Tahapan produksi yang berbeda dengan literatur adalah metode pengasapan, perebusan/pengukusan dan tidak adanya proses penirisan serta perbedaan urutan penyiangan, dan pencabikan

B. Saran

Perlu dilakukan peninjauan terkait proses pengasapan pada ikan tuna guna mengetahui tahapan dan proses sanitasi